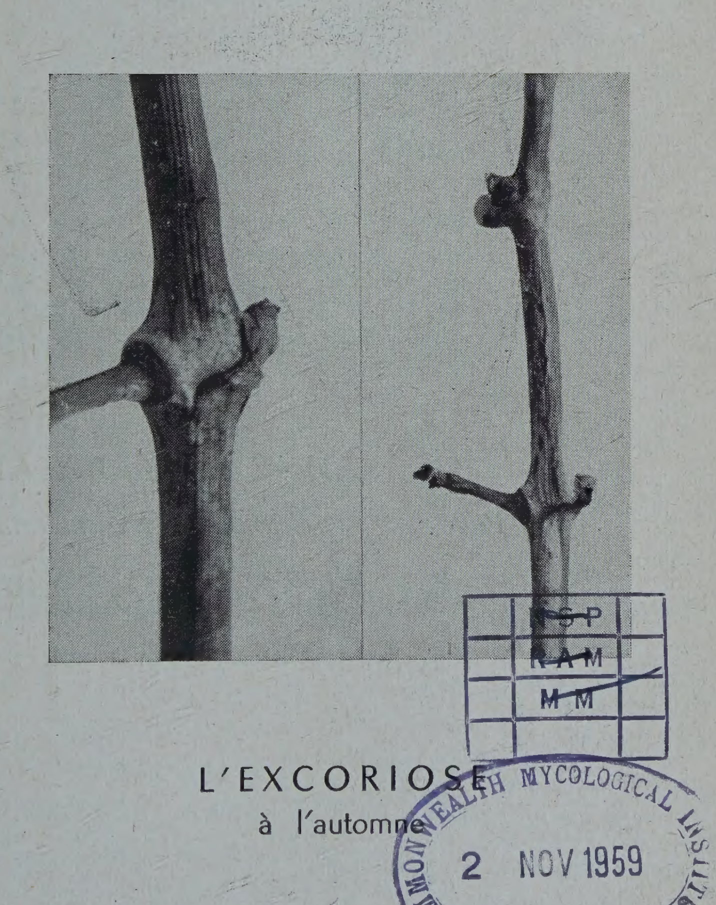
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. — N° 20 31 Octobre 1959



L'EXCORIOSE
à l'automne

[DI]RECTION ADMINISTRATION :
[..] RUE DE VERDUN
[M]ONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY
Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1600 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 3500 Fr
TUNISIE et MAROC : 2.500 Frs
(Recouvrement par poste — Frais en sus)
LE NUMÉRO : 150 FRANCS
CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS
C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE
LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS et la PUBLICITE
AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER
Téléphone 72-59-76

76 me Année — N° 20 31 Octobre 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Inquiétudes sur le double secteur. . 199
E. Nègre. — Evolution de la vinification. 201
P.A.V. — L'Excoriose en automne dans le Midi. 204
P. Truel. — Catalogue des vignes établies dans la collection de Vassal *(suite)*. 206
Informations. — Cycle de formation des cadres — Le machinisme agricole à l'Ecole de Grignon — Station œnologique de Bordeaux — La solidarité comme un des beaux-arts. . . 211
Partie officielle. — Sucrage des moûts — Décret relatif à la fixation du quantum de la campagne viticole 1959-60 — Nouveau régime du Vin *(suite)*. 213
Petite correspondance. — Toujours le 44-53 Malègue. . . . 219
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Inquiétudes sur le double-secteur

Si les séquelles des gelées de 1956 n'étaient encore visibles dans plusieurs vignobles français et notamment dans l'Hérault, la récolte métropolitaine aurait été très importante. Evaluée à 58.000.000 d'hl. par les services du Ministère de l'Agriculture, elle pourrait dépasser ce volume.

Les vins sont faibles dans le Midi comme c'est le cas lorsque la maturation s'effectue ou s'achève alors que le sol est détrempé et lorsque les rendements sont élevés ; or, l'Aramon a dépassé fréquemment 200 hl./ha. en 1959. Le degré minimum n'a pas été atteint lorsque le coupage plaine-coteau n'a pu être effectué et lorsque la concentration a été insuffisante ; c'est le cas des producteurs « isolés » des plaines et aussi celui de certaines coopératives. Le problème du degré minimum connaîtra d'autres développements mais il inquiète bien des récoltants.

Ailleurs que dans le Midi, une longue période de sécheresse a, au contraire, permis l'obtention de vins d'une qualité telle qu'on entend les comparer aux meilleurs millésimes connus.

L'Algérie a une bonne récolte avec des degrés moins élevés que d'ordinaire.

Les ressources nouvelles sont évaluées à 76-78 millions d'hl. ; elles ne sont pas balancées par les besoins qui sont presque inextensibles ; le marché français du vin est de nouveau largement excédentaire ce qui n'est pas une situation nouvelle, mais ce qui survient dans des conditions qu'il est nécessaire et juste de rappeler. On aurait pu espérer que la politique sur laquelle s'appuient le décret du 30 septembre 1953 et les textes qui l'ont suivi, que l'éviction des cépages trop productifs, que l'abandon progressif des plaines, que l'arrachage de près de 100.000 ha. auraient provoqué une contraction perceptible des récoltes d'autant plus efficacement que les destructions provoquées en 1956 par le froid ont fait disparaître en même temps des millions d'hectolitres. Mais la démagogie insensée qui a caractérisé le fonctionnement de l'I.V.C.C. a ôté toute efficacité aux mesures édictées quand elle ne les a pas rendues malfaisantes comme c'est le cas en matière d'encépagement dans le Midi et ailleurs ; elle a cependant coûté des milliards.

— • —

Aujourd'hui, le vin est fait et il doit être commercialisé dans le cadre instauré par le décret du 16 mai.

Le quantum a été fixé à 48 millions d'hectolitres ; c'est une indication un peu théorique qui détermine seulement les quantités de vin de la récolte 1959 que les producteurs pourront sortir de leurs chais. Les disponibilités sont plus élevées des stocks et des importations marocaines et tunisiennes ; une large indétermination entoure encore le déroulement de la campagne et elle procède notamment de l'ignorance dans laquelle on se trouve au sujet du mode de calcul du quantum.

Une certaine inquiétude règne parmi les producteurs qui ne sont pas dans les secrets du Gouvernement : la faiblesse du degré et les prix de misère que connaissent les vins « hors quantum » en sont les motifs majeurs ; il s'y ajoute encore les effets redoutables de la commercialisation simultanée par les mêmes négociants de vins de même nature acquis les uns au titre du quantum, les autres au titre du hors quantum en vue d'une exportation ou d'autres usages qui ne se déterminent qu'à terme et non dans l'immédiat. On peut se demander si le décret du 16 mai n'a pas déclenché par là un mécanisme capable de pulvériser les règles par lesquelles on a voulu organiser le soutien des prix ; on peut se demander encore qui les a inspirées et, tout en laissant la question sans réponse, on peut se reporter aux conditions peu rassurantes dans lesquelles, il n'y a pas si longtemps, il a été procédé à des importations de choc.

Tout au moins pourrait-on espérer que nos exportations (nos exportateurs) pourront être les bénéficiaires des prix de bataille des vins maudits ; mais les réactions italiennes ne sont pas nulles et, pour être silencieuses, celles des vignerons appelés à faire les frais de l'opération ne le sont pas non plus.

En définitive, si bien des producteurs n'ont devant les yeux qu'un tableau assombri, celui de l'ensemble de la production nationale l'est peut-être moins en raison des notables possibilités de financement du stockage et de l'éventualité d'une plus faible récolte métropolitaine en 1960 en faveur de laquelle des éléments ont commencé à jouer.

J. BRANAS.

Evolution de la vinification (1)

L'attention de diverses personnes a été attirée sur les relations accrues entre le commerce parisien et la production méridionale (2).

Le premier, désireux de satisfaire sa clientèle a demandé aux producteurs méridionaux de vins de consommation courante de leur assurer la fourniture de quantités suffisantes de vins souples, de qualité régulière.

Au nom des producteurs, l'Union intercoopérative des vins de consommation courante s'est engagée, en tant qu'expérience destinée à orienter ultérieurement les viticulteurs et les vinificateurs, à s'efforcer d'obtenir une quantité minimum de vins présentant les caractéristiques souhaitées (100.000 hl. ?). Remarquons en passant que l'offre au producteur d'un gain supplémentaire de 300 fr. par hl. soit presque 10 p. 100 de celui-ci, est un appât que les Stations de Recherche n'ont pas à leur disposition pour engager les viticulteurs à faire de telles expériences sous leur contrôle et dans les limites de ce qu'elles peuvent contrôler. Sinon celle-ci et d'autres l'auraient été depuis longtemps.

Nous devons donc nous réjouir de cette décision *à condition que tout soit conduit de telle sorte que l'on puisse en tirer les conclusions utiles.*

(1) Nous prions nos lecteurs et M. le professeur E. NÈGRE d'excuser le retard avec lequel nous publions cet article et qui est dû à des raisons matérielles. (N.D.L.R.)

(2) Voir Informations *P. A. V.*, 15 septembre 1959.

Le problème peut être envisagé sous deux aspects :

a) Fournir au consommateur ce qu'il demande ;

b) L'instruire et l'éduquer.

I. — FOURNIR AU CONSOMMATEUR CE QU'IL DEMANDE.

Le vin étant destiné à être bu et les producteurs viticoles ayant besoin de vendre leurs récoltes, on conçoit qu'ils s'intéressent à cette question.

Un vin souple, peu acide en particulier, stable et de composition régulière, telle est la demande.

Les vinificateurs vont y répondre, outre par des cuvages courts et l'éraflage éventuel avec le Carignan, en sulfitant très peu, dans la mesure toutefois où l'état de la vendange le permet, et en maintenant les vins sur lies pour favoriser la fermentation malolactique.

Si le moût est trop acide, si l'autorisation en est donnée, une très faible désacidification préalable la facilitera.

L'acidité volatile du vin doit être régulièrement surveillée ; il est prudent de sulfiter légèrement la boisson dès que les ferments malolactiques ont fini d'agir, avant même, si l'acidité du vin croît exagérément.

Ces moyens permettent d'arriver au but souhaité, mais non sans risques.

Notons cependant que lorsque la vendange est bien mûre, la fermentation malolactique aboutit généralement, dans nos régions, dans le cas des vins de consommation courante, à des vins plats, manquant de fruité, de fraîcheur et s'usant rapidement. Sans elle, le vin a déjà la souplesse souhaitée et d'autres qualités.

Il convient donc de vinifier avec discernement.

Ajoutons que, dans la mesure où la demande est, comme cette année, limitée, on devrait pouvoir y répondre dans le cadre régional, sans action chimique, si ce n'était d'ordre expérimental.

Enfin, attention : faible acidité et fragilité vont de pair.

On conçoit que l'on puisse ainsi, avec des vendanges disparates, obtenir des vins de compositions voisines ; on voit moins comment les obtenir stables si ce n'est vis-à-vis des bactéries attaquant l'acide malique : mais il y a les facteurs d'oxydation et d'autres ferments ! Nous en reparlerons.

II. — INSTRUIRE ET EDUQUER LE CONSOMMATEUR.

Goût et besoins physiologiques sont souvent liés, surtout chez l'animal, déjà moins mais encore de façon appréciable chez le

jeune enfant, de façon bien moins nette chez l'adulte. Et l'Etat sait fort bien tirer parti de certaines psychoses suivies d'habitudes, pour remplir sa caisse aux dépens de la bourse et de la santé des des citoyens, masculins et féminins. Ce qui part en fumée, c'est incroyable ! Personne n'a encore pu trouver que cela ait encore la moindre utilité ; on en a par contre montré les dangers.

Comment, vis-à-vis du vin, le goût actuel du consommateur parisien s'est-il formé ? Il n'y a pas si longtemps, on ne parlait que d'acidifier les vins de nos régions !

On peut expliquer ce changement par l'intérêt qu'a eu le commerce à faire des coupages entre des vins moins chers de régions vinicoles où l'autorisation de chaptaliser et la proximité de Paris diminuaient le prix d'achat et les vins de faible acidité d'Algérie dont le transport était, par mer, relativement peu onéreux.

Faire des vins moins acides, c'est tendre, avec des degrés plus modérés, eux aussi souhaités, à concurrencer davantage la viticulture algérienne.

En quoi cela peut-il bien toucher les relations entre le goût du consommateur et ses besoins physiologiques ?

L'on ne peut néanmoins affirmer que l'évolution du goût n'a pas aussi d'autre cause : modification des modes de vie et de nutrition ? à moins qu'il ne faille y voir simplement un changement dans l'équilibre des constituants du vin, car l'acidité n'est pas seule en jeu et tout est plus ou moins lié. Il conviendrait alors de s'attacher à réaliser un équilibre plus conforme aux besoins de l'homme moderne.

Le consommateur ne sait pas, — c'est de notre devoir de le lui apprendre —, que plus le pH du vin est élevé (disons, quoique cela ne soit pas parfaitement synonyme : plus l'acidité fixe du vin est basse), plus il est fragile, ce qui conduit à le sulfiter plus souvent ou davantage.

Or, l'expérimentation a montré que l'anhydride sulfureux libre était défavorable à l'organisme.

N'est-il pas préférable de rechercher des vins sains, dont la constitution naturelle soit telle qu'ils soient assez stables par eux-mêmes ?

L'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier s'est autrefois préoccupée de montrer que le viticulteur faisait le plus souvent erreur en ajoutant de l'acide tartrique aux vendanges : certes, il obtenait des vins plus résistants, mais aux dépens de la qualité et de son porte-monnaie.

Il est assez piquant de constater qu'elle lui dit aujourd'hui de se méfier de la tendance inverse.

La vérité n'est-elle pas dans un juste milieu et dans l'expérimentation sérieuse et progressive (avec des moyens suffisants, bien entendu) si utile dans une sage adaptation de la vinification en fonction de la composition des vendanges, des conditions du milieu, et de l'évolution de nos connaissances ?

Pourquoi, certes, ne pas profiter des moyens que nous donnent la nature et les connaissances accrues des œnologues ? mais avec la sagesse que le paysan a toujours su conserver.

Préciser des types de vins du Midi, agréables à boire et de stabilité correcte,

s'attacher à les obtenir de qualité régulière, soutenue d'année en année ;

sélectionner les vins obtenus et guider l'acheteur (négociant ou consommateur) de façon à lui assurer facilement, de mois en mois, des vins d'égale qualité ;

apprendre au consommateur les dangers pour sa santé, de vins de trop faible acidité ;

lui faire connaître de bons vins en lui assurant l'absence d'anhydride sulfureux libre (ou à la rigueur sa présence à un taux limite très bas) ; tel doit être le rôle de toute organisation se chargeant d'écouler la récolte du vigneron.

E. Nègre.

L'Excoriose en automne dans le Midi

Les dommages provoqués par l'*Excoriose* sont bien connus aujourd'hui, encore qu'il arrive dans plusieurs régions viticoles françaises qu'on les confonde avec ceux de l'*Anthracnose maculée*. On sait bien identifier la maladie par la dilatation et les crevasses que portent les rameaux et les sarments à leur base et l'on rapporte ces dommages à l'infection préalable des bourgeons qui forment un rameau malade lorsqu'ils sont eux-mêmes contaminés.

L'extension de la maladie est irrégulière dans le temps : au cours des années sèches, elle reste cantonnée à la base de la plupart des rameaux et elle semble en régression ; au cours des années pluvieuses les lésions s'élèvent plus haut sur le rameau et elle paraît être plus grave. Son extension, toutefois, est surtout en rapport avec la fréquence et la durée des pluies d'automne.

Les lésions quelle provoque à l'arrière-saison sont quelquefois des crevasses analogues à celles qui se voient à la base, mais elles

se forment en une région quelconque du sarment ; et l'on sait que l'écorce blanchit et que l'aoûtement est irrégulier, des plages plus ou moins étendues restant herbacées. Le plus remarquable est la présence de zones noir bleuté, un peu déprimées, généralement en bandes étroites au bord des parties herbacées et en anneaux



Lésions d'Excoriose en automne ; à gauche, sarment blanchi au nœud avec anneau noir à la base du pédoncule et zone noire au cordon pétiolaire et autour de l'œil ; à droite, mêmes lésions et crevasses du mérithalle. Dans les deux cas le niveau est 8me à 12me nœud.

autour de la base des pédoncules, des vrilles, des entre-cœurs. Le voisinage de l'empreinte foliaire et l'amas vasculaire en relief qui reste herbacé, présentent souvent ces lésions ; elles gagnent de là la base des yeux et l'on peut penser avec quelque raison que la contamination des bourgeons peut se produire de cette manière.

Ces caractéristiques sont cette année très fréquentes dans le Sud de la France qui a subi des pluies exceptionnelles ; on doit craindre un développement plus accentué de l'Excoriose en 1960 avec des dégâts plus intenses si le printemps est humide.

En conséquence, on doit retenir la nécessité d'effectuer avant la sortie de l'hiver un des traitements chimiques valables en l'occurence et particulièrement le traitement à l'arsénite de soude qui est le plus efficace encore que, pour les raisons que l'on connaît, son efficacité soit toujours incomplète.

P. A. V.

CATALOGUE DES VIGNES établies dans la collection de Vassal

PREMIERE LISTE (Novembre 1958) [SUITE]

Muscadelle blanche. — 033 301, collection E.M., provenance Bordelais. — 033 302, Châteaumeillant (Cher). — 033 303, Saint-Laurent-des-Vignes (Dordogne). — 033 304, Cahuzac (Lot-et-Garonne).

Sauvignonasse blanche. — 033 401, Cérons (Gironde). — 033 402, *Cinquien*, collection E.M., provenance Jura. — 033 403, Thouarcé (Maine-et-Loire). — 033 404. *Blanc doux*, collection E.M., provenance Bordelais. — 033 405, *Tocai friulano*, Fogliano, province de Gorizia (Italie).

Sauternes (blanc) (donné pour être issu d'un croisement de *Sémillon-Sauvignon*, obtenu par Numa NAUGÉ). 033 501, Siorac de Ribérac (Dordogne).

Merlot blanc. — 033 901 (Gironde). — 033 902 (Gironde). — 033 903 (Gironde). — 033 904 (Gironde). — 033 905, Galgon (Gironde).

Pardotte noire. — 034 201, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont de la Maye (Gironde). — 034 202, *Grosse pardotte*, St-Maixant (Gironde).

Bouillet noir. — 034 301, Marmande (Lot-et-Garonne). — 034 302, Sarlat (Dordogne). — 034 303. Sarlat (Dordogne).

Béquignol noir. — 035 202, St-Maixant (Gironde). — 035 203, *Prunelard* ou *Egrenant*, Aubeterre (Charente). — 035 204, *Fer*,

collection E.M., provenance Gironde. — 035 205, Dissay (Vienne). — 035 206, Dissay (Vienne).

Fer noir. — 035 301, *Herre,* collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde). — 035 302, *Caillaba*, Gan (Basses-Pyrénées). — 035 303, *Négral*, Gagnac (Lot). — 035 304, *Moura*, Laroin (Basses-Pyrénées). — 035 305, *Brocol,* Montans (Tarn). — 035 306, *Brocol*, Gaillac (Tarn).. — 035 307, *Brocol*, Montans (Tarn). — 035 308, *Plant de fer,* Lavilledieu (Tarn-et-Garonne). — 035 309, *Bequignaou*, collection E.M., provenance Gironde. — 035 310, Aubeterre (Charente). — 035 311, *Mansois,* collection E.M., provenance Aveyron. — 035 312, *Mansois,* Estaing (Aveyron). — 035 313, *Soumancès*, Lavilledieu (Tarn-et-Garonne).

Abouriou noir. — 035 401, *Beaujolais*, Cahuzac Lot-et-Garonne). — 035 402, *Beaujolais*, Cahuzac (Lot-et-Garonne). — 035 403, *Gamay du Rhône,* Luzech (Lot). — 035 404, *Gamay du Rhône*, Luzech (Lot). — 035 405, *Beaujolais*, Cahuzac (Lot-et-Garonne). — 035 406, Irancy (Yonne). — 035 407, Irancy (Yonne). — 035 408, *Gamay St-Laurent,* Estaing (Aveyron).

Grappu noir. — 035 801, *Bouchalès*, Condom (Gers). — 035 802, *Prolongeau,* Plassac (Gironde).

Valdiguié noir. — 036 801, *Gros auxerrois,* Luzech (Lot). — 036 802, Voguë (Ardèche). — 036 803, Voguë (Ardèche). — 036 804, Voguë (Ardèche). — 036 805, *Brocol*, collection E.M., provenance Haute-Garonne.

Folle noire. — 037 001, *Dame noire*, Luzech (Lot). — 037 002, *Dame noire,* Luzech (Lot). — 037 003, *Jurançon rouge,* Cépet (Haute-Garonne). — 037 004, *Jurançon rouge*, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde). — 037 005, *Gamay*, Luzech (Lot). — 037 006, Dissay (Vienne). — 037 007, Dissay (Vienne). — 037 008, *Enrageat noir,* collection E.M., provenance Dordogne. — 037 009, *Morrastel rouge*, Monêtier-Allemont (Hautes-Alpes). — 037 010, *Gouni*, Tallard (Hautes-Alpes). — 037 013, *Gamay Moutot*, Limony (Ardèche). — 037 014, *Gamay Moutot,* Limony (Ardèche).

Mouyssaguès noir. — 037 501, collection E.M., provenance Aveyron. — 037 502, *Pey de Gorp*, collection E.M., provenance Aveyron. — 037 503, Estaing (Aveyron).

Graisse blanche. — 037 801, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde). — 037 802, *Gras*, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 037 803, *Ramassaou blanc*, collection E.M., provenance Landes.

Jurançon blanc. — 037 901, Condom (Gers). — 037 902, collection E.M. — 037 903, collection E.M.

Baroque blanc. — 038 001, collection E.M., provenance Landes. — 038 002, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde). — 038 003, *Folle*, Léon (Landes). — 038 004, *Claverie blanc*, collection E.M., provenance Landes.

Bequignol gris. — 039 501, *Gros gris*, collection E.M., provenance Landes. — 039 502, Luçay-le-Male (Indre). — 039 503, *Aspérion rose*, collection de Saumur (Maine-et-Loire). — 039 504, *Aspérion rose*, collection de Saumur (Maine-et-Loire).

Guillemot blanc. — 039 601, collection E.M., provenance Landes. — 039 602, Cocumont (Lot-et-Garonne). — 039 603, Cocumont (Lot-et-Garonne).

Gros Meslier blanc. — 039 701, *Meslier Saint-François*, collection E.M., provenance Loiret. — 039 702, collection E.M., provenance Loiret. — 039 703, *Meslier d'Orléans*, collection E.M., provenance Loiret. — 039 704, *Meslier du Gâtinais*, Oisly (Loir-et-Cher). — 039 705, Mareuil-sur-Cher (Loir-et-Cher). — 039 706, Mareuil-sur-Cher (Loir-et-Cher). — 039 707, *Meslier Saint-François*, Cocumont (Lot-et-Garonne). — 039 708, *Bordeaux blanc*, Le Verger (Vienne). — 039 709, *Meslier du Gers*, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde). — 039 710, Lombeye (Basses-Pyrénées).

Petit Meslier blanc. — 039 901, *Petit Meslier à queue rouge*, collection E.M., provenance Aube. — 039 902, *Meslier vert*, collection E.M., provenance Côte-d'Or. — 039 903, *Meslier doré*, collection de l'Ecole de viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — 039 904, *Meslier de Champagne* (Marne). — 039 905, collection de l'Ecole de viticulture d'Avize (Marne). — 039 907, *Meslier doré hâtif*, collection de l'Ecole de viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — 039 908, *Meslier blanc*, collection de l'Ecole de viticulture de Beaune (Côte-d'Or).

Tannat noir. — 040 101, collection E.M., provenance Landes. — 040 102, Madiran (Hautes-Pyrénées).

Raffiat de Moncade blanc. — 040 501, Monein (Basses-Pyrénées).

Raffiat blanc. — 040 601, *Arrufiac*, Lembeye (Basses-Pyrénées). — 040 602, *Rouffiac femelle*, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 040 603, *Arrufiat*, Parbayse (Basses-Pyrénées).

Arrouya noir. — 041 001, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 041 002, Gan (Basses Pyrénées). — 041 003, *Roujà*, Lasseube (Basses-Pyrénées).

Camaraou noir. — 041 101, Parbayse (Basses-Pyrénées. — 041 102, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 041 103, Gan (Basses-Pyrénées).

Courbu blanc. — 041 301, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 041 302, Gan (Basses Pyrénées). — 041 303, Parbayse (Basses-Pyrénées).

Blanc dame. 041 601, *Blanc madame*, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 041 602, Gan (Basses-Pyrénées). — 041 604, *Claret de Gascogne*, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde).

Petit Manseng blanc. — 041 802, Lembeye (Basses-Pyrénées). — 041 803, Gan (Basses-Pyrénées). — 041 804, Gan (Basses-Pyrénées). — 041 806, Parbayse (Basses-Pyrénées).

Manseng noir. — 042 001, Gan (Basses-Pyrénées). — 042 003, *Courbu rouge*, collection du parc de la Tête d'Or, Lyon.

Gros Manseng blanc. — 042 101, Monein (Basses-Pyrénées).

Claverie blanc. — 042 301, Gan (Basses-Pyrénées). — 042 302, *Clabarien*, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées.

Lauzet blanc. — 042 401, Gan (Basses-Pyrénées). — 042 402, Parbayse (Basses-Pyrénées).

Camaralet blanc à fleurs femelles. — 042 501, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 042 502, Lasseube (Basses-Pyrénées).

Crouchen blanc. — 042 701, collection E.M., provenance Hautes-Pyrénées. — 042 702, Gan (Basses-Pyrénées). — 042 703, *Cruchenton blanc*, collection E.M., provenance Landes. — 042 704, Parbayse (Basses-Pyrénées). — 042 705, *Claverie faux*, Bellocq (Basses-Pyrénées).

Négrette noire. — 043 201, collection E.M., provenance Tarn. — 043 202, collection E.M., provenance Tarn. — 043 203, Lavilledieu (Tarn-et-Garonne). — 043 205, Montauban (Tarn-et-Garonne). — 043 206, Montauban (Tarn-et-Garonne). — 043 207, Fronton (Haute-Garonne). — 043 208, *Négret*, Fronton (Haute-Garonne). — 043 209, *Négret*, Fronton (Haute-Garonne). — 043 215, *Négrette découpée*, Montauban (Tarn-et-Garonne). — 043 216, *Dégoûtant*, collection E.M., provenance Charente. — 043 217, *Ragoûtant*, Rosnay (Vendée). — 043 218, *Ragoûtant*, Rosnay (Vendée). — 043 219,

Prolongeau faux, Pugnac (Gironde). — 043 220, collection E.M., provenance Tarn. — 043 221 *Couporel,* collection E.M., provenance Aveyron.

Mérille noire. — 043 502, collection E.M., provenance Haute-Garonne. — 043 504, Lavilledieu (Tarn-et-Garonne). — 043 505, Condom (Gers). — 043 506, *Bordelais,* Lisle-sur-Tarn (Tarn). — 043 507, *Saint-Rabier.* Ligneux (Dordogne). — 043 508, *Saint-Rabier,* Ligneux (Dordogne).

Milgranet noir. — 043 601, collection E.M., provenance Tarn. — 043 602, Lavilledieu (Tarn-et-Garonne).

Prunelard noir. — 044 101, Gaillac (Tarn). — 044 103, Gaillac (Tarn). — 044 104, Gaillac (Tarn). — 044 105, Gaillac (Tarn). — 044 106, Gaillac (Tarn).

Négret pointu noir. — 044 201, Montans (Tarn). — 044 202, *Négrette pointue,* Lavilledieu (Tarn-et-Garonne).

Mauzac blanc. — 044 301, Cépet (Haute-Garonne). — 044 303, Fronton (Haute-Garonne). — 044 304, Esperaza (Aude). — 044 305, Esperaza (Aude). — 044 306, Esperaza (Aude). — 044 307. Villar Saint-Anselme (Aude). — 044 308, Villar Saint-Anselme (Aude). — 044 309, Cahuzac-sur-Vère (Tarn). — 044 310, Gaillac (Tarn). — 044 311, Gaillac (Tarn). — 044 312, collection E.M., provenance Tarn.

Mauzac rose. — 044 402 (Gers).

Len de l'el blanc. — 044 601. Cépet (Haute-Garonne). — 044 602, Cépet (Haute-Garonne). — 044 603. Cahuzac (Tarn). — 044 604, Cépet (Haute Garonne).

Ondenc blanc. — 044 701, collection E.M., provenance Tarn. — 044 702, Lisle-sur-Tarn (Tarn). — 044 703. *Piquepoul de Moissac,* Vic Fezensac (Gers). — 044 704. *Piquepoul de Moissac.* Condom (Gers). — 044 705. *Dourecq.* Gan (Basses-Pyrénées). — 044 706, *Sensit blanc,* Capbreton (Landes). — 044 707. *Sable blanc.* Léon (Landes). — 044 708. *Blanquette,* collection E.M., provenance Lot. — 044 709. *Lucane.* collection du parc de la Tête d'Or à Lyon. — 044 710, *Blanc sélection,* Porto (Portugal).

Précoce Bousquet blanc. — 044 801. Le Pallet (Loire Atlantique).

Duras noir. — 044 901, *Durazé,* collection E.M., provenance Ariège. — 044 902, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde). — 044 903, collection E.M., provenance Tarn. — 044 904, Lisle-sur-Tarn (Tarn).

Portugais bleu. — 045 001 Cépet (Haute-Garonne). — 045 003, *Portugais de Bingen,* collection E.M., provenance Allemagne. — 045 004, collection de la Station de Klosterneuburg (Autriche).

Castets noir. — 045 101, collection E.M., provenance Bordelais. — 045 102, Montans (Tarn). — 045 103, Cocumont (Lot-et-Garonne).

Canari noir. — 045 801, *Bourgogne,* Saint-Cyran (Indre). — 045 802, *Bourgogne,* Saint-Cyran (Indre). — 045 803, *Cot à queue verte,* Thouarcé (Maine-et-Loire). — 045 804, *Cot à queue verte,* Saint-Melaine (Maine-et-Loire). — 045 805, *Folle noire,* Neuville d Pouitou (Vienne). — 045 806, *Cot à queue rouge,* Tigné (Maine-et-Loire). — 045 807, *Blanquette rouge,* Caussens (Gers). — 045 808, collection E.M., provenance Haute-Garonne. — 045 809, *Boudalès,* collection du parc de la Tête d'Or à Lyon. — 045 810, *Gamay Malain,* Reuilly (Indre). — 045 812, *Grosse négrette,* Lavilledieu (Tarn-et-Garonne). — 045 813, *Semis rouge,* collection E.M., provenance Landes. — 045 815, collection E.M., provenance Ariège.

Berdomenel blanc. — 046 101, collection E.M., provenance Ariège.

(à suivre)

Paul Truel,
INGÉNIEUR DE L'INSTITUT
NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

CYCLE DE FORMATION DES CADRES : *MUTUALITÉ, CRÉDIT, COOPÉRATION.* — Ecole Régionale d'Agriculture de Neuvic (Corrèze). — Dans le but de former les *cadres moyens* des organisations professionnelles agricoles, le Ministère de l'Agriculture vient de créer à l'Ecole régionale d'Agriculture de Neuvic, un cycle de préparation. Il s'agit d'assurer aux organisations telles que : Crédit agricole, Coopération, Mutualité, la possibilité de recruter des techniciens capables d'assumer un *rôle de maîtrise.* Ces techniciens assureront plus particulièrement la jonction entre l'organe de direction et la Caisse locale, la Mutuelle locale ou le dépôt de la Coopérative. C'est dire le rôle important, dynamique et constructif qui sera dévolu à ces agents.

Ce premier cycle prévu pour une durée de six mois débutera le 1er novembre prochain. Seules les candidatures émanant des titulaires du *Diplôme d'Etudes Agricoles du Second Degré* seront admises. A l'issue du cycle de formation et après un stage dans les organisations professionnelles, les élèves recevront un Diplôme du Ministère de l'Agriculture.

Le régime est l'internat, le demi-internat ou l'externat. Des bourses d'études peuvent être allouées par le Ministère de l'Agriculture.

Pour tous renseignements et inscriptions, s'adresser à Monsieur le Directeur de l'Ecole régionale d'Agriculture de Neuvic-d'Ussel (Corrèze). Téléphone 002.

■

LE MACHINISME AGRICOLE A L'ÉCOLE DE GRIGNON. — Un avis du Ministère de l'Agriculture (*J. O.* du 21 octobre 1959) fait connaître qu'un concours sur titres et sur épreuves pour le recrutement d'un professeur titulaire de la chaire de machinisme agricole à l'Ecole de Grignon sera ouvert dans le courant du dernier trimestre de l'année 1959.

■

STATION ŒNOLOGIQUE DE BORDEAUX. — *Cours d'œnologie.* — Ce cours, ouvert au public, commencera le lundi 9 novembre 1959, à 9 heures, dans l'Amphithéâtre Leroux de la Faculté des Sciences, 20, cours Pasteur. M. Ribéreau-Gayon, directeur de la Station, professeur à la Faculté des Sciences, traitera le sujet suivant : « *Progrès récents de l'œnologie* ». Le cours continuera tous les lundis à 9 heures et sera suivi des travaux pratiques.

En outre, l'Ecole supérieure d'œnologie prépare au Diplôme national d'œnologue.

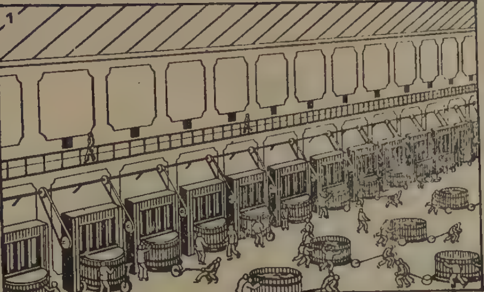
■

LA SOLIDARITÉ COMME UN DES BEAUX-ARTS. — En guise de conclusion aux journées de motoviticulture, l'Institut Technique du Vin avait convié, le 17 octobre 1959, 200 personnes à un « Dîner-Débat » que M. Ph. LAMOUR devait animer sur le thème : la Solidarité...

Dans le cadre d'une production caractérisée par l'inégalité — sinon par l'injustice — et par la plus âpre des concurrences, les orateurs ont éprouvé des difficultés évidentes à développer le thème qui leur était suggéré. M. DUBOIS, président de la Chambre de Commerce de Montpellier, a bien essayé de les rapprocher de la réalité, mais le débat s'est terminé dans l'eau : c'est trop souvent la fin que connaissent dans le Gard et même dans l'Hérault les exposés et les discussions viticoles. L'eau d'un côté, le vin de l'autre à la cuve comme dans les idées et les choses seraient mieux classées.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés... ...son matériel insuffisant... ...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

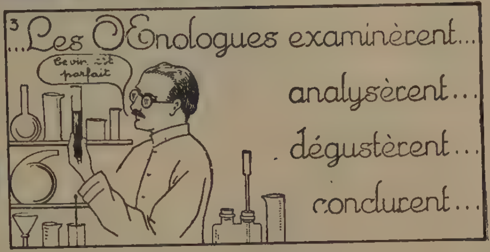


...un vendeur survint...



...un essai fut décidé...

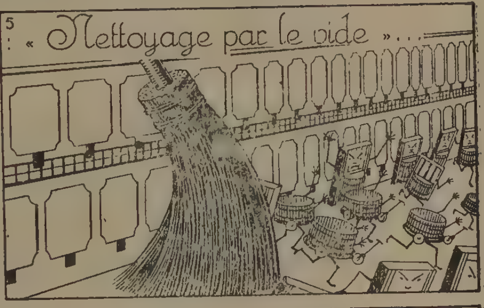
3 ...Les Œnologues examinèrent... analysèrent... dégustèrent... conclurent...



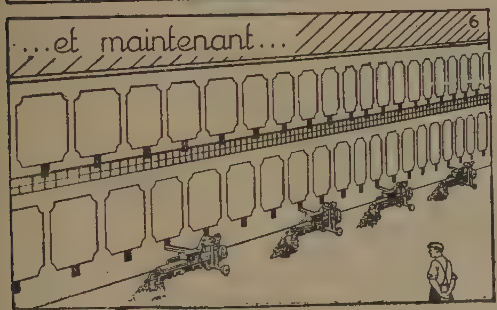
4 Une grande décision fut prise :...

SALLE DU CONSEIL D'ADMINISTRAT

5 « Nettoyage par le vide »...



...et maintenant... 6



7 ...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853



Un cadavre sur la voie

En cherchant, l'autre nuit, le cadavre d'une de ses poules que l'autorail venait de projeter le long de la voie, un garde-barrière a failli se rompre le cou dans l'obscurité en glissant dans un fossé rempli d'eau. « On a beau connaître son secteur, il vaut tout de même mieux s'éclairer avec un boîtier Wonder », a-t-il confié à ses collègues. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

BIBLIOGRAPHIE

« **GUIDE DE LA PROPRIETE TERRIENNE** ». — Une deuxième édition du « Guide de la Propriété terrienne », mise à jour au 1er juillet 1959, sous la signature de M. J.B. GUILLET DE LA BROSSE, Docteur en Droit Rural, Lauréat de l'Institut des Hautes Etudes de Droit Rural, vient de paraître.

Les Agriculteurs, Propriétaires ou Exploitants ont intérêt à posséder ce guide qui pose toutes les bases de Gestion, Amélioration, Conservation du patrimoine terrien. En vente à la SOCIÉTÉ DES AGRICULTEURS DE FRANCE, 8, rue d'Athènes, PARIS (9me). — Franco 360 francs (3,60 N. F.). C. C. P. Paris 242-61.

■

L'AVOCAT-CONSEIL DES CAMPAGNES, MANUEL DE DROIT PRATIQUE ET DE LÉGISLATION RURALE A L'USAGE DES AGRICULTEURS, par *F. BOUFFARD*, Docteur en Droit. — Edition revue et augmentée par *R. MALEZIEUX*, Docteur en Droit, Licencié ès Lettres, Secrétaire général de l'Institut des Hautes Etudes de Droit rural et d'Economie agricole. — Un volume 12 × 18 cm., de 368 pages et 25 figures, sous couverture illustrée, broché : 800 Fr. Librairie Hachette.

Le nouvel ouvrage *L'Avocat-Conseil des Campagnes* tient compte des très importantes modifications législatives qui résultent des ordonnances de 1958 et 1959. Il est appelé à rendre les plus grands services tant aux agriculteurs qu'à leurs conseillers. Les professionnels ne peuvent plus, en effet, dans la société actuelle, ignorer les règles essentielles qui régissent leurs activités, ni les principes du droit civil, du droit judiciaire, de la fiscalité. En ce qui concerne la structure même de l'entreprise, les exploitants doivent connaître le régime de la propriété, le statut des baux ruraux, de même que l'étendue de leurs droits et obligations à l'égard de la collectivité. L'entrée en application du Marché Commun doit apporter de grands changements dans la structure de l'économie rurale, qui pourront être préparés par des institutions nouvelles comme le Fonds de Garantie Mutuelle et d'Orientation de la Production Agricole.

Sur tous ces problèmes, comme sur l'ensemble du droit rural, le lecteur trouvera facilement dans l'ouvrage une documentation et des explications à la fois claires et substantielles très utiles dans la pratique quotidienne.

Partie Officielle

SUCRAGE DES MOUTS
(Arrêté du 13 octobre 1959 — *J. O.* du 17 octobre)

Article premier. — Le sucrage en première cuvée est autorisé, à titre exceptionnel, pour les vendanges de l'année en cours, dans les départements du Gers, du Tarn, des Basses-Pyrénées et des Hautes-Pyrénées en ce qui concerne les moûts aptes à produire des vins à appellations contrôlées.

Le sucrage devra être effectué selon les règles fixées par la législation en vigueur, notamment pour le calcul du degré minimum avant tout enrichissement.

Article 2. — L'Inspecteur général, chef du Service de la répression des fraudes, est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

■

DÉCRET N° 59-1175 DU 14 OCTOBRE 1959 RELATIF A LA FIXATION DU QUANTUM DE LA CAMPAGNE VITICOLE 1959-1960
(*J. O.* du 15 octobre 1959, p. 9902)

Article premier. — Le quantum prévu à l'article 3 du décret du 16 mai 1959 est fixé pour la campagne viticole 1959-1960 à 48 millions d'hectolitres.

Article 2. — Le Ministre des Finances et des Affaires économiques, le Ministre de l'Agriculture, le Secrétaire d'Etat aux Affaires économiques, le Secrétaire d'Etat aux Finances, le Délégué général du Gouvernement en Algérie et le Secrétaire général pour les affaires algériennes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française et inséré au Recueil des actes administratifs de la délégation générale du Gouvernement en Algérie.

■

NOUVEAU REGIME DU VIN
[SUITE]

b) *Viticulteurs possédant plusieurs domaines.* — Les viticulteurs possédant plusieurs exploitations peuvent répartir à leur gré entre celles-ci leur crédit global d'expédition.

A cet effet, ils adressent au Directeur départemental une demande indiquant la répartition de leur crédit d'expédition entre leurs divers domaines. Les modifications ainsi apportées aux possibilités d'expédition de chaque exploitation sont signalées, par les Directeurs, aux chefs locaux intéressés et notées sur l'ampliation de la déclaration de récolte.

c) *Conséquences de la notion d'exploitation.* — Comme pour toutes les mesures du Statut viticole, il doit être tenu compte, pour la nouvelle réglementation, des dispositions relatives à la définition de l'exploitation.

1. *Indivisions successorales en ligne directe :* Si ces indivisions satisfont aux prescriptions de l'article 16 du Code du Vin, un décompte spécial est opéré pour chaque héritier.

2. *Métayages :* Le métayer déclarant seul la superficie des vignes en production, le crédit d'expédition doit donc être calculé à partir de sa déclaration de récolte.

Ce crédit est ensuite réparti au prorata des parts des intéressés ou conformément à leur convention.

Exemple : une vigne d'une superficie de 6 ha est exploitée à portion de fruits (2/3 au métayer, 1/3 au propriétaire).

La première tranche s'établit à : 15 h. $\times$ 6 = 90 hl.

Le métayer peut donc expédier à ce titre 60 hl (90 $\times$ 2/3) et le propriétaire 30 hl (90 $\times$ 1/3).

3. *Sociétés :* Pour les vignobles exploités par des sociétés ou pour leur compte, le décompte doit être effectué d'après la déclaration de récolte globale souscrite par le siège social.

Les sociétés demeurent libres de répartir le crédit d'expédition ainsi dégagé entre leurs diverses exploitations. Dès qu'il a reçu de la société les éléments de cette répartition, le chef local exerçant le siège social en informe, par la voie hiérarchique, au moyen de bulletins 6 E, son ou ses collègues intéressés.

Ces communications doivent être faites sans retard pour permettre à la société de disposer de ses vins dans les moindres délais.

d) *Achats de vendanges par des vinificateurs.* — Il est d'usage dans certaines régions de livrer les vendanges à des vinificateurs. Eu égard aux dispositions de l'article 20 du décret du 16 mai substituant, pour les règles d'échelonnement du quantum ainsi que pour les expéditions permises sur le hors quantum, les acheteurs de vendanges aux récoltants, ces livraisons peuvent donc être effectuées avant le 1er octobre et sans limitation de quantités.

L'imputation sur les crédits d'expédition de la première fraction de récolte devra être faite dans les conditions suivantes :

1. — *Achats de la totalité des vendanges.* — En raison de la subrogation prévue par le texte, le vinificateur aura, en pareil cas, les possibilités de commercialisation qu'aurait eues son fournisseur.

2. — *Achat d'une partie des vendanges.* — Cette situation se présente lorsque le récoltant vinifie lui-même une partie de sa production ou lorsqu'il vend la totalité de ses vendanges à plusieurs commerçants.

La répartition du contingent libéré est faite, en principe, proportionnellement aux quantités de vendanges achetées par les négociants et conservées par le producteur. Toutefois, si un autre mode de répartition du contingent libéré figurait dans le contrat de vente des vendanges, ce mode de répartition ne serait applicable que s'il faisait l'objet d'une déclaration reçue au registre 17. Le contingent attribué aux négociants est ensuite notifié par la voie hiérarchique au service exerçant les vinificateurs.

Les acheteurs de vendanges étant subrogés dans les droits et les obligations des récoltants, la limite du tiers de la récolte et du minimum commercialisable de 30 hectolitres par exploitation leur sont applicables. De même, ils seront soumis aux règles de l'échelonnement fixées à l'article 6 du décret du 16 mai pour le solde des quotités disponibles au titre du quantum. Ils bénéficieront également des facultés d'expédition sur le hors quantum prévues à l'article 16 dudit décret.

e) *Déclassement des vins nobles.* — Les quantités de vins nobles déclassés pour cause de dépassement du rendement-limite sont placées dans le hors quantum (art. 16 du décret nº 59-632). Les quantités de vins nobles déclassés pour tout autre motif sont considérées comme vins de consommation courante et sont régies notamment par l'article 4 du décret du 16 mai 1959, c'est-à-dire que les sorties sont limitées à 30 hectolitres par exploitation ou 15 hectolitres par hectare, avec maximum du tiers de la récolte des vins de consommation courante.

Pour calculer ce dernier contingent, on ajoute la superficie en vignes ordinaires, la partie de vignobles nobles correspondant au volume déclassé.

f) *Envois à des concentrateurs opérant pour le compte de récoltants.* — En vertu des dispositions de l'article 20 du décret du 20 septembre 1953, la concentration des moûts dans la limite de 10 % et des vins ne peut être faite que par les récoltants ou pour leur compte.

Si cette opération est réalisée par un industriel dans son usine, la circulation et le traitement des boissons doivent être effectuées sous le régime du transit, conformément aux prescriptions des nºs 476 à 479 de la circulaire de codification sur les marchands en gros.

Mais comme, malgré leur déplacement matériel, les vins et les moûts mis en œuvre restent la propriété du récoltant et que celui-ci est toujours censé en être le détenteur, leur expédition au concentrateur peut être faite en toute quantité, sans avoir à respecter ni la date du 1er octobre 1959 ni la limitation de commercialisation fixée par l'article 4 du décret nº 59-632 du 16 mai dernier.

Par suite, les acquits levés pour les envois de l'espèce ne doivent pas être analysés au verso de la déclaration de récolte, mais notés à part ; ils ne doivent pas non plus être imputés sur le crédit d'expédition ouvert au récoltant. Dès lors *ces titres de mouvement doivent*

être négligés pour déterminer les sorties de la propriété énoncées sur la statistique mensuelle du mouvement des vins.

1. — *Commercialisation directement de chez le concentrateur des moûts et des vins concentrés.* — Les récoltants peuvent réexpédier leurs vins et leurs moûts après concentration, directement des locaux du concentrateur à destination du marché de bouche ou à d'autres usages.

L'Administration rappelle qu'elle admet le mélange de lots provenant de divers viticulteurs si la capacité des appareils de concentration excède notablement le volume de chaque apport individuel devant être traité à façon. Toutefois, la mesure est limitée aux quantités commercialisables, qui ne devront pas être renvoyées à la propriété.

Les titres de mouvement nécessaires à la commercialisation doivent être levés à la recette-buraliste dont dépend le concentrateur, en échange de l'acquit primitif mis en transit. Si le lieu de concentration et celui de production ne sont pas situés dans le ressort d'une même recette-buraliste, la délivrance des pièces de régie sera subordonnée à la présentation d'une attestation sur papier libre du récoltant, ayant produit les moûts ou les vins, énonçant : le volume à expédier, la couleur et la dénomination des boissons, les noms et les adresses du dépositaire et de l'acheteur. Datée et signée, par le récoltant, cette attestation sera annotée par le receveur-buraliste du lieu de récolte de la mention : « Vu sans observations », appuyée du timbre de son bureau, de la date et de sa signature. Avant de la valider, le buraliste devra s'assurer que la quantité à expédier n'excède pas les possibilités de commercialisation du viticulteur intéressé, lesquelles seront, par avance, diminuées du volume porté sur l'attestation.

Ces prescriptions ne dispensent pas le dépositaire des boissons concentrées de fournir, le cas échéant, l'attestation exigée par l'article 465 du Code Général des Impôts.

Après délivrance du titre de mouvement qui comptera dans les sorties de la propriété figurant à la statistique mensuelle des vins (état 161), la quantité expédiée sera notée au cadre *ad hoc* de l'acquit en transit.

Ensuite, l'attestation sera revêtue de l'analyse du titre de mouvement délivré (nature, numéro, date, recette-buraliste, volume expédié), puis renvoyée, par la voie hiérarchique, à la recette-buraliste du lieu de récolte où elle servira à annoter la déclaration de récolte du producteur, à laquelle elle devra rester annexée.

Les quantités ne pouvant être commercialisées, c'est-à-dire celles excédant la fraction libérée de la récolte, seront réintégrées dans les caves du viticulteur.

2. — *Réintégration des moûts et des vins concentrés chez le producteur.* — Pour cette opération, il suffira de lever, au vu d'une autorisation écrite du producteur des moûts ou du vin, un nouvel acquit portant la mention : « *Vins ou moûts concentrés à façon — Réintégration* ».

Cet acquit, qui ne comptera pas dans les sorties de la propriété figurant à la statistique mensuelle des vins (état 161), sera déchargé après son dépôt à la recette-buraliste et souscription par le viticulteur, au registre 17, d'une attestation certifiant la réalité de la réintégration.

3. — *Décharge des acquits primitifs.* — Les acquits primitifs mis en transit doivent être annotés au cadre *ad hoc.*

1° des quantités commercialisées à partir de l'usine du concentrateur ;

2° des quantités réintégrées chez les producteurs des vins et des moûts ;

3° des quantités représentant les déchets dûment constatés.

Lorsque le total de ces quantités atteindra le volume figurant sur l'acquit, le transit sera levé. L'acquit pourra alors être déchargé par le Service exerçant le concentrateur, puis versé à la Direction.

g) *Moûts concentrés à plus de 10 %.* — Les dispositions de l'article 20 du décret n° 53-977 du 20 septembre 1953 ne visent pas la concentration des moûts à plus de 10 % qui peut, dès lors, être opérée par des industriels sur des moûts achetés à des viticulteurs.

Les envois de l'espèce peuvent être effectués en dépassement du volume libéré au titre du contingent de 15 hl/ha (cf. *infra*).

Il y aura lieu de les comprendre dans les sorties de la propriété figurant à la statistique mensuelle des vins (état 161) et ce même si une partie des moûts concentrés revenait chez le viticulteur sous le couvert d'un acquit 9 A noir en vue d'être utilisée à la chaptalisation ou à l'édulcoration de vins blancs secs.

Si la concentration a lieu pendant la période des vendanges, la déclaration totale de récolte doit comprendre, outre l'existant en cave à la date de souscription, le volume de moût envoyé à la concentration. Cette addition est nécessaire pour rétablir la situation exacte du compte du vigneron puisque l'expédition initiale émargée aux sorties de la déclaration partielle doit être également reproduite au verso de la déclaration totale.

B. — LIBERATION DU SOLDE DU QUANTUM.

La partie de la récolte qui excède le volume libéré au titre de la première fraction est, sauf les dérogations admises ci-après au paragraphe C, immobilisée jusqu'à la publication du décret prévu à l'article 5 du décret n° 59-632, fixant la part de récolte que tout viticulteur peut commercialiser, au cours de chaque campagne, au titre du quantum.

La commercialisation du solde du quantum s'effectuera selon les modalités fixées par les articles 5 à 11 du décret précité.

Ainsi, la première des quatre autres tranches de la récolte 1959 sera libérée au plus tôt le 1er janvier 1960 et son montant ne pourra

être déterminé qu'après publication du décret visé à l'article 5 précité.

Une instruction ultérieure précisera les directives à suivre par le Service.

C. — DÉPASSEMENT DU CRÉDIT D'EXPÉDITION OUVERT AU TITRE DE LA LIBÉRATION DE LA PREMIÈRE FRACTION DE LA RÉCOLTE.

En règle stricte, l'immobilisation du solde du quantum jusqu'au 1er janvier suivant la récolte ne devrait comporter aucune exception, mais d'accord avec le Département de l'Agriculture, il a été jugé nécessaire d'admettre certaines dérogations, soit afin de faciliter la vinification, soit pour tenir compte des transformations subies par les vendanges ou moûts et rendant ces produits impropres à la consommation en nature sous forme de vin. Par ailleurs, on ne peut pas entraver certains débouchés du commerce, au prétexte que le quantum et le hors quantum ne peuvent pas être déterminés dès l'ouverture de la campagne.

Ces dérogations, dont la liste est limitative, sont énumérées ci-après :

1° Expéditions de vendanges à des marchands en gros vinificateurs (cf. *supra*).

2° Expéditions de moûts ou de vins par des récoltants à des façonniers sous le régime du transit (cf. notamment pour la concentration dans la limite de 10 % *supra*).

3° Expéditions de moûts de raisin à des fabricants de jus de fruits.

4° Expéditions de moûts de raisin à des préparateurs de moûts concentrés à plus de 10 %.

5° Envois de vendanges et de moûts à des préparateurs de mistelles.

6° Livraison de moûts ou de vins aux fabricants de vins de liqueur, vermouths et apéritifs à base de vin.

7° Livraisons de vin en vinaigrerie.

La dérogation permet aux viticulteurs soit d'expédier la totalité de leur récolte, soit une partie de celle-ci en sus de la fraction libérée de 15 hectolitres par hectare. Elle prend effet du 1er septembre, sa durée est limitée à celle de la première fraction : elle cessera donc d'être appliquée au 1er janvier 1960.

Aboutissant dans certains cas à des transferts de vins hors quantum à des négociants ne devant pas en détenir ou en employer, elle entraîne obligatoirement une régularisation chez ces négociants : fabricants d'apéritifs, mistelleurs, vinaigriers, concentrateurs... Par ailleurs, elle crée des difficultés d'application chez les fabricants de jus de raisin en raison de la possibilité donnée à ces derniers de s'approvisionner sur le hors quantum et de compenser par du hors quantum leur approvisionnement sur le quantum, en cas d'exportation.

a) *Livraisons de moûts aux fabricants de jus de fruits.* — L'article 16 du décret du 16 mai 1959 autorise les viticulteurs expédiant leurs moûts à des fabricants de jus de raisin à les imputer sur le hors quantum. Or, à l'exception de la part des récoltes obtenues au delà d'un

rendement de 100 hectolitres/hectare, les récoltants ne pourront pratiquement connaître l'importance respective de leur quantum et de leur hors quantum qu'après le 1er janvier.

L'approvisionnement des fabricants de jus de raisin s'effectuant principalement dès le début de la récolte, la dérogation susvisée leur permet de s'approvisionner librement. Mais il va de soi que cette mesure ne peut aller à l'encontre des règles de commercialisation prévues par le décret précité.

Pour ce faire, toutes les fois où l'imputation sur le hors quantum n'aura pas été spécifiée par l'expéditeur (cf. section III ci-après), la répartition entre quantum et hors quantum devra être effectuée selon les conventions passées entre le récoltant et le fabricant de jus de raisin. Ces conventions devront être constatées dans une déclaration faite au registre 17 de la recette-buraliste dont dépend le récoltant et signée des deux parties.

Pratiquement, on se trouvera devant les deux cas suivants :

(à suivre).

PETITE CORRESPONDANCE

Toujours le 44-53 Malègue. — L'an dernier je vous ai prié de me donner quelques renseignements au sujet des porte-greffes résistant à la sécheresse. Concernant le 44-53 M. vous m'avez dit : Ne peut être utilisé qu'à l'essai ; il donne souvent des déboires. Dans une plantation faite en février dernier avec du Rupestris du Lot, j'ai intercalé quelques rangées de 44-53 M. La végétation de ce dernier me paraît satisfaisante quoique légèrement moindre que celle du Lot avoisinant. Je me permets encore une fois de vous prier de me donner votre point de vue pour me dire si ce petit essai vous paraît suffisant pour m'autoriser à planter du 44-53 à la place du Lot utilisé généralement dans notre région. Je précise qu'il s'agit de terres dans lesquelles le Lot craint énormément la sécheresse. Tous les pépiniéristes qui ont visité notre région s'accordent à dire que le 44-53 M. donnerait de bons résultats.

P. G... (Corse).

Réponse. — Je ne peux que vous confirmer l'opinion que j'ai exprimée sur le 44-53 M. Ce porte-greffe est effectivement plus résistant à la sécheresse que le Rupestris du Lot, mais il a une vigueur seulement moyenne, et il est le plus souvent affecté par la carence de magnésie et supporte généralement mal les fumures potassiques.

Dans les sols très secs il me semble préférable de recourir au 110 R. qui est aussi résistant, plus vigoureux, et dont l'alimentation minérale ne présente pas les mêmes difficultés.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

•

Céréales secondaires. — Peu de livraisons de blé dénaturé. *L'orge de mouture* est vendu à la taxe. On relève une prime variant de 0 fr. 50 à 1 franc. *L'orge de brasserie*, livrable en novembre-décembre, avec une prime de 0 fr. 75.

Avoine. — C'est l'époque de son habituelle rareté. On a coté la blanche jaune 32,50 à 33 fr. en qualité courante, la 53-54 kilos 33 à 34,50, la grise noire 32 à 33 fr., noire Moyencourt 34 à 34,50.

Maïs. — Sur le maïs il n'y a aucune transaction, donc pas de cours.

Graines fourragères. — Le calme règne : malgré cela les cotations suivantes, aux 100 kilos, ont été relevées :

Trèfle violet, choix Nord-Centre, 23.000 : nature. 20.500 à 21.500. Luzerne, choix Nord et Centre, 27.500 à 28.000 : nature, 25 à 26.000. Ray-grass, Mayenne pas d'offres, cours néanmoins en hausse légère (14.500). Sainfoin, 8.500 à 9.000. Lotier, nature 29 à 33.000 : choix, 34 à 37.000. Vesces, de printemps 6.500, d'hiver 6.800 à 7.000. Minette, 2.000 décortiquée.

Sons et issues. — Le prix du son n'a pas augmenté depuis la quinzaine dernière car les fabricants d'aliments emploient moins de sons dans leur formule en raison de son prix élevé. On a coté : son gros, 32,50 à 33 fr. : son fin, 32.50 à 33 fr. Remoulages, 33.50 : demi-blanc, 34 ; blanc, 34,50 à 35 fr. Farines basses, 35 à 35,50 fr.

Pailles et Fourrages. — *Pailles de blé* Nord, 7.000 fr. Oise, Somme, Aisne, 5.200. Marne, Aube, 4.800. Seine-et-Oise, Loiret, 4.700. Indre, Cher, 4.300 fr.

Paille d'avoine Nord, 6.000 fr. Somme, Aisne, 5.200 fr. Marne, Aube, 4.800 fr. Loiret, Gatinais, 4.800 fr. Eure-et-Loir, 5.200 fr. Indre, Cher, 4.500 fr.

Paille d'orge Nord, 6.800 fr. Somme, Aisne, 5.200 fr. Marne, Aube, 4.800 fr. Loiret, Gatinais, 4.700 fr. Indre et Cher, 4.400 fr.

Fourrages. — Luzerne Beauce, Brie, première coupe, 16.000 fr. ; deuxième coupe, 17.000 fr. Foins Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne, 12.000 fr. Doubs et Haut-Rhin, 13 à 13.500 fr. Foins de Crau, 13 à 14.000 fr.

Légumes verts. — Transactions calmes.

Lentilles : Vertes de Beauce, 325 à 330 fr. Vertes du Puy, 385 fr. Vertes du Cantal, 370 fr. — Haricots Lingots de Vendée, 190 fr. Cocos de Vendée, 165 fr. Princesse verts, 260 à 270 fr. Flageolets verts de Beauce, 370 à 390 fr. Gros plats du Midi, 155 à 160 fr. Extra pois ronds du Nord, 55 fr.

Pommes de terre. — Consommation réduite, néanmoins mouvement de fermeté dans le Nord particulièrement. On a coté, au kilo logé, en négoce : Région parisienne, 19 à 20 fr. en culture. Nord Bintje, 25 fr ; qualité courante, 22,50 à 23 fr. Aisne, Somme, Oise, 21 à 21,50. Loiret, 22,50 à 23 fr. Bretagne, 21 à 21.50. Belle de Fontenay, 46 à 48 fr. Belle de Fontenay-Bretagne, 34 à 35 fr. Loiret, 34 à 35 fr. Sarthe, 35 fr.

Fruits. — Raisins offerts en quantité avec une qualité très insuffisante. Les pommes et les poires se vendent toujours très facilement. Poires, 160 à 180 fr. le kilo. Pommes communes, 50, 60, 70 fr. Pommes de choix, 100 à 150 fr. — Chasselas de Moissac, 100-120 fr. Muscat du Midi, 90 à 130 fr.

PERSPECTIVES DU MARCHÉ DE LA VIANDE :

Les pluies signalées dans de nombreuses régions de la France ont stoppé évidemment l'effet de la sécheresse. Mais il est encore beaucoup trop tôt pour mesurer les bienfaits apportés par les chutes d'eau récentes et d'ailleurs très inégalement réparties.

Gros bovins. — Marché encore très bien approvisionné, mais la marchandise extra est de plus en plus rare. Néanmoins les cours restent bien tenus, sauf sur les qualités ordinaires et inférieures.

On a coté : bœufs, poids vifs, de 226 à 268 fr. Génisses, taureaux jeunes, 245-305 fr. en marchandise extra. En première et deuxième qualités, 118 à 176 fr. ; en troisième qualité, 118 à 152 fr.

Veaux. — Débit calme, cours bas, sauf pour les sujets exceptionnels. Veaux blancs, 370 à 415 fr. ; extra, 330-370 fr. ; première et deuxième qualités, 215 à 275 fr. ; troisième qualité, 150 à 200 fr. ; veaux inférieurs, 75 à 120 fr.

Moutons. — Offres moins nombreuses. Par contre, bons prix obtenus par les agneaux extra et les moutons de « qualité ». On a coté les agneaux de lait (Southdown) croisement de race commune par Berrichon, Nîmes, 380 à 470 fr. le kilo vif. Première qualité, deuxième qualité, de 170 à 274 fr. (toujours kilo vif) ; troisième qualité, de 80 à 110 fr.

Porcs. — Vente moyenne, marché très lourd dans les qualités ordinaires et les truies. Porcs charcutiers, 245-250 fr. Bons porcs de viande (90 à 100 kilos), 225 à 245 fr. Porcs gras et lourds, 220 à 230 fr. Porcs légers (80 kilos), 200 à 220 fr. Truies, 180 à 195 fr. Verrats, 80 à 95 fr.

MARCHÉ DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (26). Récolte 1958 : 9°5 à 11°, 490 à 520. Récolte 1959 : 9 à 10°, 450 à 480. Corbières et Minervois 1958, 10°5 à 11°5, 500 à 530 ; 1959, 10 à 11°, 485 à 500. — Lézignan-Corbières (21). V.C.C. récolte 1958 : 9°5 à 11°, 500 à 510. Récolte 1959, 9°5 à 11°, 450 à 510. V.D.Q.S., récolte 1958, Corbières

10 à 12°, 510 à 560 ; Hautes-Corbières 12° et au-dessus, 550 à 600 ; Minervois, 10 à 11°, 510 à 520. — Narbonne (22). V.C.C. récolte 1958, 9°5 à 11°5, 500 à 530. Récolte 1959, 9 à 10°, 450 à 485 ; Corbières, récolte 1959, 9 à 10°, 450 à 485. Corbières récolte 1959, 10°5 à 11°, 500. C. S., 10°, 485.

Gard. — Nîmes (26). 9°, 450 à 460 ; 9°5, 460 à 470 ; 10°, 500.

Hérault. — Béziers (23). Vins rouges, récolte 1958, 10 à 11°5, 500 à 525. Vins rouges, récolte 1959, 9 à 11°5, 450 à 510 ; blancs 9 à 10°, 470 à 483. C. S. 10° rouges 1958, 502 ; C. S. 1959, pas d'affaires. — Montpellier (27). Récolte 1958, 9 à 10°5, 490 à 510. Récolte 1959, 9 à 9°5, 450 à 465 ; 9°5 à 10°5, 465 à 490. — Sète (21). Vins de pays, pas de cote. Vins d'Algérie : récolte 1958, Alger, 11 à 13°, pas de cote. Récolte 1959, Alger, 10°5 à 12°, 595 à 615. Oran, récolte 1958, 12 à 12°9, 655 à 675 ; 13 à 13°9, 675. Récolte 1959, 12 à 12°9, 620 à 625 ; 13°1, à 13°9, 630 ; 14° et au-dessus, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (24). Vins de 9°, 450 à 465 ; 9°5, 470 à 480 ; 10°, 480 à 495 ; 11 à 11°5, 500 à 530. C. S. 10°, 490.

ALGÉRIE. — *Alger* (23). Récolte 1959, V.C.C. première tranche, rouges 10 à 10°5, 500 à 525 ; 11 à 11°5, 520 à 530 ; 12 à 12°5, 540 à 550. V.D.Q.S. première tranche rouges, 550 à 560.

Oran (23). Rouges et rosés jusqu'à 13°5, 550 à 560 ; 13°5 à 14°5, 560 à 570.

Mostaganem (23). Rouges, 550 à 572,50 ; 12° à 13°5, 300 à 320.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE.

SEMAINE DU 11 AU 17 OCTOBRE 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm.	max.	min.	mm	max	min	mm	max.	min	mm.
ANGERS	16	10	5	18	8	«	19	11	2	21	6	«	21	6	«	21	9	«	23	14	«
COGNAC	16	10	26	19	9	«	19	8	P	20	7	«	21	9	«	22	12	«	22	12	«
BORDEAUX	16	9	41	19	6	«	18	9	P	20	6	«	21	9	«	22	12	«	22	12	«
TOURS	18	10	8	19	6	«	19	10	3	21	8	«	21	7	«	22	9	«	23	11	«
CLERMONT-FER	16	12	2	17	4	«	17	3	«	14	3	«	21	5	«	20	6	«	20	8	«
TOULOUSE	18	10	2	19	8	«	17	7	P	16	4	«	21	8	«	22	14	«	22	14	«
PERPIGNAN	18	15	4	20	11	«	21	11	«	18	12	P	22	16	«	21	16	«	20	12	14
MONTPELLIER	17	12	19	20	8	«	21	7	«	17	9	«	20	14	«	20	17	P	19	12	1
REIMS	17	11	5	15	6	«	19	9	«	20	3		19	3	«	20	6	«	20	9	«
STRASBOURG	20	11	1	15	11	«	17	3	«	17	3	«	17	0	«	16	0	«	16	1	«
DIJON	13	10	3	16	10	«	19	7	«	19	5	«	17	5	«	20	6	«	19	4	«
NICE	16	10	23	18	14	«	21	13	«	21	13	«	21	14	«	20	11	«	19	11	«
AJACCIO	20	13	13	20	8	2	21	13	«	22	7	«	22	9	«	21	8	«	22	«	«

SEMAINE DU 18 AU 24 OCTOBRE 1959

ANGERS	21	11	3	19	13	P	17	4	4	17	3	«	16	12	3	17	2	P	16	0	«
COGNAC	21	13	6	20	13	«	16	8	7	17	5	«	17	7	1	13	7	7	16	3	«
BORDEAUX	21	11	5	21	12	«	18	8	13	16	5	«	17	4	«	13	10	2	17	2	«
TOURS	21	11	6	19	12	P	17	6	1	16	5	«	15	11	9	16	4	1	17	3	«
CLERMONT-FER	18	11	P	21	10	«	19	9	20	14	2	P	15	5	«	12	7	3	14	3	«
TOULOUSE	21	13	9	20	16	«	20	9	21	16	7	«	15	9	«	17	10	3	16	4	«
PERPIGNAN	21	15	4	19	15	P	22	11	5	18	12	1	14	12	3	24	13	P	21	7	«
MONTPELLIER	19	14	9	19	14	P	18	10	77	17	12	«	16	8	1	20	9	P	22	6	«
REIMS	21	11	2	19	8	P	14	5	10	16	2	«	13	10	7	15	2	3	13	3	«
STRASBOURG	18	6	P	20	6	P	17	10	14	13	3	11	14	9	3	13	4	P	16	1	«
DIJON	20	12	4	19	8	«	19	10	21	13	4	«	15	8	P	11	3	8	16	1	«
NICE	20	13	4	20	14	P	19	16	70	19	14	49	22	13	«	21	14	«	20	12	«
AJACCIO	23	13	2	22	11	«	24	14	P	24	16	6	22	12	P	22	13	1	22	9	«

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL



PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX

AG. RHODANIENNE - LYON